|  |
| --- |
| **1. Parmi ces ingrédients, lequel on n'utilise pas pour les sablés de Noël?** |
| lait sucre sel |
| **2. Le beurre, il faut l'ajouter...** |
| ...fondu ...coupé en petits dés ...coupés avec du lait |
| **3. Qu'est-ce qu'il faut faire ensuite?** |
| Ajouter du sable Mélanger le beurre jusqu'à obtenir un sable Mélanger le beurre jusqu'à obtenir une pâte agréable |
| **4. Ensuite, combien de temps on doit laisser la pâte au congélateur?** |
| 2 minutes Une nuit Dix minutes |
| **5. Pour que les sablés aient une forme précise on utilise...** |
| ... un emporte-pièce ... une jolie pièce ...une sorte de pièce |
| **6. À quoi sert le trou qu'on peut faire dans les biscuits avant de les cuire?** |
| À les suspendre au sapin de Noël À éviter que la pâte gonfle On ne le dit pas |
| **7. Il faut enfourner les sablés...** |
| Pour 5 minutes à 180º Pour 15 minutes à 180º Pour 25 minutes à 80º |
| **8. Comment peut-on glacer les biscuits?** |
| Avec de la farine et du sucre Avec du jaune d'oeuf et du sucre glace Avec du blanc d'oeuf et du sucre glace |

